

## **Fromages, beurres et crèmes AOP, Un modèle agricole et alimentaire durable**

### **Point d'avancement de la démarche AOP laitières durables**

Depuis 2 ans, dans le prolongement de la loi Egalim, le Cnaol, association qui regroupe les 51 appellations d'origine laitières, a lancé **une réflexion collective sur la durabilité de son modèle agricole et alimentaire**, en lien avec les attentes sociétales. Chaque AOP a travaillé à qualifier la notion de durabilité appliquée à son produit.

**Le 21 juin 2022, lors de l'assemblée générale interne, les appellations engagées formellement dans cette démarche AOP laitières durables depuis l'automne 2021 ont identifié leurs engagements** allant au-delà des cahiers des charges qui régissent les AOP pour dépasser leur promesse d'origine et de qualité organoleptique. Ils ont également établi **un plan d'actions**, planifiant les mesures à prendre.

L'objectif collectif est que l'ensemble des AOP laitières s'inscrivent à l'horizon 2030 dans un modèle agro-alimentaire durable. L'AOP sera alors gage d'un haut standard de qualité et de durabilité pour les produits laitiers. **Dès maintenant, de nouveaux éléments de durabilité pourront être transcrits dans les cahiers des charges.**

### **AOP laitières durables, la démarche se concrétise**

Toutes les AOP laitières répondent à un cahier des charges qui garantit le lien du produit au terroir et qui préserve les techniques ancestrales de fabrication. **Mais au quotidien, les produits laitiers d'appellation ont aussi des pratiques qui sont gages de durabilité économique, sociale et environnementale et qui ne sont d'ailleurs pas consignées dans les cahiers des charges.**

La démarche AOP laitières durables s'appuie ainsi sur les 3 piliers du développement durable et se décline en 6 thématiques, 18 objectifs transversaux et communs à l'ensemble des appellations. Afin de couvrir la diversité des situations et de préserver les spécificités de chaque appellation, 65 engagements sont proposés pour répondre aux objectifs communs.

Après l'engagement formel de l'ensemble des appellations, fin 2021, chaque ODG a été invitée à établir un plan d'actions pour y répondre. **A date, les ¾ des AOP ont réalisé ce travail. Le quart restant a demandé un délai supplémentaire, de quelques mois, pour finaliser leur travail.** Alors qu'un minimum de 18 engagements était imposé, les appellations ayant répondu ont pris **en moyenne 37 engagements**. Des indicateurs de suivi sont actuellement à l'étude.

Parmi les différents engagements pris, les appellations se sont tournées en majorité vers les mesures du pilier Social (44%) et du pilier Environnement (39%). Ces mesures relèvent principalement d'actions réalisées par le collectif (47%) ou du cahier des charges (39%).

### **Les engagements partagés**

#### **>>> Pilier Social : Maintenir et transmettre des savoir-faire traditionnels**

L'ancrage territoriale est un caractère fondamental pour les appellations. Chaque produit fait vivre son territoire. La création d'emploi dans des territoires souvent difficiles, la transmission et le respect des savoir-faire traditionnels, l'attractivité des métiers et le renouvellement des générations, la préservation de la place de l'Homme sont au cœur des préoccupations et des engagements de ces filières. La typicité des produits, les qualités organoleptiques et sanitaires dépendent des gestes quotidiens des éleveurs, des transformateurs et des affineurs. Regroupés au sein d'un collectif, ces différents acteurs de l'appellation s'impliquent dans sa gouvernance avec une fierté d'appartenance, de la solidarité et de l'entraide.

### >>> **Pilier Environnement** : Des modes de production valorisant les ressources naturelles

Élevage et territoire sont indissociables. Vaches, chèvres et brebis se nourrissent de fourrages majoritairement produits dans l'aire géographique d'appellation. C'est à travers l'alimentation des troupeaux que le lien au terroir s'exprime conférant aux produits tous leurs arômes. La place de l'herbe et l'origine locale des aliments revêtent une grande importance, ainsi que la volonté de limiter les concentrés. La pratique du pâturage, l'utilisation de parcours ou d'alpage permettent également la préservation d'espaces naturels à forte vocation écologique.

Par ailleurs, l'AOP assure le maintien de pratiques d'élevage traditionnelles comme la traite biquotidienne, le pastoralisme ou encore les productions fromagères au lait cru. Elle est aussi garante d'une biodiversité variée : en élevant des races locales, en maintenant des prairies fleuries, en préservant la flore microbienne du lait et des sols. De plus, le travail conjoint des troupeaux et des Hommes dessine et maintient des paysages ouverts souvent au cœur des parcs naturels.

### >>> **Pilier Economie** : Préserver la diversité économique et renouveler les générations

Avec 51 AOP, la diversité est de mise. Maintenir cette diversité économique est une volonté. Fermiers, TPE, PME, ateliers artisanaux et grands groupes continuent de faire exister les appellations et sont gages de durabilité.

La juste rémunération de chacun des acteurs de la filière nécessite, entre autres, de la création de valeur ajoutée et de partage. Pour sécuriser et améliorer la valorisation des produits, la filière travaille à stabiliser les marchés et diversifier les circuits de production et de commercialisation. Le renouvellement des générations est aussi une volonté clairement identifiée.

#### ► **Décryptage**

#### **L'exemple du Bleu du Vercors-Sassenage**

**Vidéo** : [https://www.youtube.com/watch?v=QR2FxW26Fvw&t=4s&ab\\_channel=CNAOL-AOPlaiti%C3%A8res](https://www.youtube.com/watch?v=QR2FxW26Fvw&t=4s&ab_channel=CNAOL-AOPlaiti%C3%A8res)



**« AOP laitières durables, c'est notre manière de produire, de faire vivre notre territoire et aussi de vivre ensemble. »**

**Contact presse** Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – [mbezamat@cnaol.fr](mailto:mbezamat@cnaol.fr)

**Pour en savoir plus** [produits-laitiers-aop.fr/](http://produits-laitiers-aop.fr/)

**Twitter** @ AOPlaitières

#### **A propos du Cnaol**



Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine Laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP laitières.